

やまたらけ

YAMADARAKE

No. **103**
July
2024

地域に残る在来種は
貴重な文化資源
大切に保護して
受け継いでいくために

表紙写真 望月利子さん

上流研の
取り組みを応援
頂いています！

サバイバル！危険昆虫大図鑑 **大好評発売中！**

丸山宗利 監修
中野富美子 構成・文
毒や攻撃力でサバイバルしてきた昆虫たちを徹底解説！

★定価4,950円(税込) 〒101-0065 東京都千代田区西神田3-2-1
あかね書房 TEL.03-3263-0641 <https://www.akanesoboco.jp>

地域発展のお手伝い！地域の暮らしを守る！

早邦建設株式会社

早川町役場新庁舎

【本社】〒409-2732 山梨県南巨摩郡早川町高住 645-27
TEL.0556-45-3000 FAX.0556-45-2288
【生コンクリートプラント】TEL.0556-45-2700
<http://www.soho3000.com/>

毎分 1,630ℓ 湯温 52℃の強制自噴火温泉では日本唯一を誇る新湯湧出
全てのお風呂、客室風呂、結湯、シャワーに至るまで 源泉掛け流し

全館源泉掛け流しの宿

西山温泉 **慶雲館**

〒409-2702 山梨県南巨摩郡早川町西山温泉
TEL.0556-48-2111 FAX.0556-48-2611 <http://www.kefukan.co.jp>

早川町で感動体験を・・・
南アルプス生態邑
光源の里温泉 ヘルシー美里
南アルプス邑野鳥公園

ご予約・お問い合わせ
TEL/0556-48-2621
<http://www.hayakawa-eco.com/hmisato/>

生命保険、損害保険のことなら
株式会社 さいとうエージェンシー
tel.055-280-3360 fax.055-280-3361

自動車販売、オートリース、レンタカーのことなら
有限会社 S・T・E・P
tel.055-280-3350

〒400-0422 山梨県南アルプス市荊沢 1356-1

早川町特産品
早川町観光PR

早川町の魅力を東京で発信します！

～お気軽にお問い合わせください～
ANNIVERSARY CONCIERGE
アンバーサリーコンシェルジュ
TEL : 03-5823-4043

南アルプス街道の交通安全と
清流早川の自然を守ることを永遠のテーマに
地域社会の発展に貢献する事を目指します。

早川砂利協同組合

山梨県南巨摩郡早川町小縄 26
電話 0556-45-2450

広告主募集

上流研では、本スペースまたは裏表紙に広告主を募集しています。

やまだらけ発行	広告料金	大きさ	データ形式
年4回(予定)	年間22,000円 (出版社さま年間33,000円)	幅63mm、高さ41mm	aiデータ(アウトラインしたもの) またはpdfデータ

ご関心のある方は下記問い合わせ先(NPO法人日本上流文化圏研究所)までお気軽にご連絡ください
電話:0556-45-2160 Eメール:info@joryuken.net



編集後記 早川の在来種は絶えてしまうかもしれない、そんな危機感が募った記事だった。当たり前のようにある茂倉うりや島根芋。その価値と危機感を多くの方々と共有し解決の一助となれば幸いである。

発行元 / NPO法人日本上流文化圏研究所
住所 / 山梨県南巨摩郡早川町葉袋430
Tel.0556-45-2160 Fax.0556-45-2268
www.joryuken.net



茂倉うり



早川町茂倉地区



茂倉うりの栽培の谷



茂倉うりの種

種取り用の茂倉うり

写真・文
野菜ソムリエプロ 藤原 恵里

地域に残る在来種は 貴重な文化資源 大切に保護して 受け継いでいくために

今年3月、国立研究開発法人
業・食品産業技術総合研究機構
(農研機構)は、貴重な植物遺伝資
源の現状がわかる日本初の在来
品種のデータベースを公開した。
山形大学と共同で調査したデー
タを取りまとめたもので、44都道
府県、280品種(今年4月時点)

と振り返る。茂倉地区は夏でも朝
晩が涼しく、特に初夏と秋には濃
い朝霧が発生するそう。望月利子
さんは、朝霧のおかげでおいしい
「茂倉うり」ができるのではと
推測する。

しかし、サルやイノシシが多く
生息する場所なので、常に獣害に
悩まされており、昨年はカラスに
よる被害も多発した。望月さんは
「こんな勾配のきつい場所なので、
高齢になると生活すら大変に
なった」と嘆く。「生きている限り
毎年種を播くつもりだが、この先
10年も経てば茂倉地区には誰も
いなくなってしまうのではない
か」と倉本さんは危惧する。

におよぶ在来品種の特性や歴史、
伝統的利用法、栽培・保存・継承の
現状、消費・流通の現状などを詳
しく紹介している。

在来作物の種類が豊富な山形
県や福島県、長野県、沖縄県など
は多くの品種が紹介されている。
しかし山梨県は1品種のみ。都留
市のツケナ「水掛菜」しか掲載さ
れていない。山梨県には「長善寺
菜」や「鳴沢菜」「あけぼの大豆」な
どが存在し、早川町でも個性的な
在来品種が受け継がれているは
ずなのに。

秘境の地で育つ在来種

まるで秘境のような大自然が
魅力の早川町。個性豊かな在来種

の宝庫であり、独特の食文化が根
付き、地元の人たちの手で大切に
受け継がれてきた。その代表的な
ものが「茂倉うり」だ。新倉地区か
ら狭い山道を5kmほど上った
標高約800mの山の斜面に位置
する茂倉集落で150年前から
栽培されてきたという。長さは約
15cm、太くずんぐりとした形が
特徴の「茂倉うり」。地区内ではウ
リ科の他品種は栽培しないという
暗黙のルールの下で大切に守られ
てきたそう。

収入を得るための主要作物で
はなく自家消費のみで生産量は
少ないが、集落の住民が毎年自家
採種をしながら受け継がれてき
た。育苗は行わず毎年4月に畑の
隅に直播きし、野生鳥獣の侵入防

止用ネットに這わせて育てる。1
株に5〜6本が実り、熟すと茶色
く変色してくるので、ある程度の
大きさになったら早めに収穫す
る。採種用も確保し、種子は洗っ
てから乾燥させて保管。収穫期は
7月初め〜8月のお盆頃。薄く
切って冷たい出汁に入れて食べる
郷土料理の「冷や汁」は、茂倉地区
の夏の風物詩だったようだ。

しかし、高齢化と人口減少によ
り「茂倉うり」の存在が危ぶまれ
ている。茂倉地区には10戸11人
(2024年5月1日現在)が住
んでおり、全員が60代以上にな
る。茂倉地区で生まれ育った倉本
昇勇(くらもとのおりお)さんは「昔
はこの地区のどこの畑にも『茂倉
うり』がたくさん植えてあった」

倉本昇勇さん

望月利子さん



貴重な種子を受け継ぐ

在来種の特徴として、受け継がれてきた地域外で栽培すると、大きさ、味、形、水分量などが変わり、品種本来の性質と異なる可能性がある。それでも貴重な種を受け継いでいこうと、毎年栽培を試みる人たちがいる。

元早川エコファームの村松敬さんは「町内の農業人口が減少しつつある中で、伝統野菜を継承していくこと自体が非常に難しくなっている」というが、種子の保存を目的に毎年栽培を行い、収穫できた「茂倉うり」は直売所「おばあちゃんたちの店」で販売している。

地域おこし協力隊として都内から早川町に移住して8年目になる大木彩さんは、集落支援員として生産者をサポートしながら、自身も農業に取り組んでいる。

「茂倉うり」はみずみずしくて独特の香りがあり、見た目も味も特徴のある貴重な野菜のひとつと、その魅力を語る。伝統野菜の価値に着目した町内外の飲食店

などからのニーズがあり、栽培の継続や種子の保存、青果物の流通に頭を悩ませるが、「種を途絶えさせず保存していくためにも、伝統野菜を活用していくための仕組みづくりを検討していきたい」と意気込む。

食味に優れた「島根芋」

早川町大島集落には、戦前から栽培されてきたという在来作物の「島根芋(とうねいも)」がある。サトイモの一種で、ホクホク感がありながら粘りが強く、濃厚な味わいが楽しめる。この優れた食味が特長の「島根芋」の普及と保存を目的に、2004年に「島根芋の会」が設立された。設立当初は16軒ほどの農家が所属していたが、現在は5軒まで生産者が減ってしまった。

「島根芋」は、水と肥料を切らさないように育てるのがポイントだ。同会の望月健市会長は「大島集落は川沿いで水が豊富な場所だから栽培できる」と語る。毎年4月に種芋を植え付けた後、草取

りと追肥を済ませてから稲藁を敷いて雑草を防除する。10月になると150cm以上に生長した芋茎の刈り取り作業を行う。

この芋茎を活用しようと「乾燥芋茎」として商品化した。鮮やか

な赤紫色が美しい茎は、1本ずつ皮を剥いて、機械で乾燥させて袋詰めする。水で戻して酢漬けや煮物などに使うという。

10月中旬から収穫を行い、昨年10月29日に開催された「奥山梨はやかわ紅葉と食まつり」に出店した際には早々に完売したという。連作障害を防ぐため、一度栽培したらその土壌は3年は空けなければならぬが、集落支援員の大木さんは「獣害が少ない作物なので、今後この地区で栽培を続けられると思う」と期待を寄せている。

地域の伝統行事も継承

早川エコファームでは、早川町の在来種を守っていききたいと「西山いんげん」の栽培と採種にも取り組んでいる。「西山いんげん」は若採りすれば、一般的なインゲンと同じように食べることができ、濃厚な甘みと歯ごたえがあり食味が良い。熟すと莢が鮮やかなピンク色になり、豆自体の独特な模様も特徴的だ。



島根芋の会のメンバーのみなさん

昨年は農薬不使用でエダマメ「はやかわ大豆」を栽培し、好評だったという。「はやかわ大豆」を使った味噌作りも行っており、巨大な「かぶら桶」をかぶせて大豆を蒸す昔ながらの伝統的な方法を復活させた。2019年度から「味噌造り復活祭」として、大豆の播種から草取り、収穫祭、味噌造りまで、一連のイベントとして開催している。

このように早川町は在来種の宝庫だ。その大切な遺伝資源を守っていくため、今この時代を生きる私たちはもう一度種子の重要性や多様性を再認識し、文化資源としての在来作物を後世に受け継いでいかなければならないと考える。

国内の動きとして、今年、次世代に伝統作物の遺伝資源を残そうと産学官が連携し、「伝統作物種苗保存ネットワーク会議」が立ち上がった。東京都種苗会が事務局となり、伝統作物の保全や採取技術を継承することで地域文化の活性化を図る。伝統野菜の価値に再び注目が集まり、在来作物を

地域活性化のシンボルとする動きは全国的に広がりを見せている。普及と保護の機運が高まっている今こそ、山梨県にも在来品種の保護と継承を可能にするような仕組みづくりや早川町内でも採種が続けられるような支援策が求められるだろう。当たり前のように身近にある在来作物に目を向け、大切に守りつないでいく空気感が山梨県内でも醸成されることを願っている。



島根芋

島根芋の収穫作業



西山いんげん